12/12 701-09-05 775311 REV.1

BRITÂNIA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800-417644

sac@britania.com.br

Uso exclusivamente doméstico.

Manual de Instruções e Livro de Receitas

Com mais de 100 receitas

BRITÂNIA

Introdução

Parabéns pela escolha da *Panificadora Multi Pane 2P*, um produto com a qualidade de uma empresa com mais de 50 anos de tradição.

Neste manual você irá encontrar informações para a sua segurança e para a correta utilização da sua Panificadora.

A *Panificadora Multi Pane 2P* é muito fácil de ser utilizada e oferece variadas opções de receitas. Entretanto, é importante ler o capítulo "UTILIZANDO SUA *PANIFICADORA MULTI PANE 2P*" para obter sucesso nas receitas.

Não jogue fora este Manual de Instruções, guarde para futuras referências. Nele você irá encontrar informações importantes para a manutenção e limpeza de seu produto como também inúmeras e diversificadas receitas.

Sumário

Instruções importantes de segurança 04
Conhecendo sua Panificadora *Multi Pane 2P* 05
Colocando e removendo a fôrma de pão 06
Ciclos de programação 07
Cuidados antes da primeira utilização 08
Tabelas 09
Instrumentos medidores 10
Utilizando sua Panificadora *Multi Pane* 2P 11
Programando com o *Timer* 14
Como acertar o ponto da massa 15
Cuidados especiais 15
Informativo 16
Solucionando problemas 17
Receitas 20-88

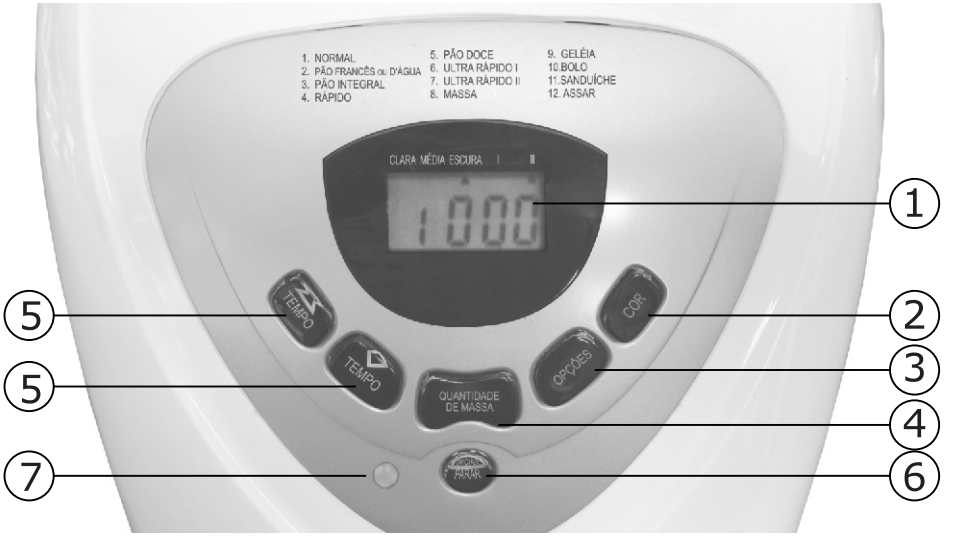
Instruções importantes de segurança

•Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
•Após desembalar sua Panificadora *Multi Pane 2P*, manter o material da embalagem fora do alcance das crianças.
•Manter o produto fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver sendo utilizado ou quando ele ainda estiver quente. Dessa forma, evita-se queimadura.
•Não utilizar o produto ao ar livre.
•Não ligar a Panificadora *Multi Pane 2P* sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas.
•Para a proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o aparelho, o plugue, o cordão elétrico na água nem em outro líquido.
•Jamais deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa, possa por causa dele, tropeçar.
•Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
•Não utilizar a Panificadora *Multi Pane 2P* com cordão elétrico, plugue e outros componentes que estejam danificados. Não tentar desmontar nem consertar o produto. A substituição de alguma peça danificada somente será feita por meio de uma *Assistência Técnica Autorizada.*
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Conhecendo sua Panificadora Multi Pane2P Britânia

A Panificadora *Multi Pane 2P* é composta por um amplo *display* e por 6 botões de programação, conforme descrição abaixo:



1. *DISPLAY*: O *display* contém todas as informações para a programação da Panificadora *Multi Pane 2P*, tais como:

- A cor selecionada do pão: clara, média, escura.
- Tamanho do pão: I (450 g e 600 g) e II (900 g e 1200 g).
- Opção de programação selecionada: há 12 opções.
- Tempo em que o pão estará pronto em contagem regressiva. Exemplo: se o *display* indica 1:30, significa que o pão estará pronto em uma hora e trinta minutos.

2. COR: Este botão serve para selecionar a cor do pão de preferência do usuário. Escolher as posições clara, média ou escura. A seleção de cor de pão muda a cada vez que o botão "COR" for pressionado (após um curto sinal sonoro). A seleção escolhida é mostrada no *display*.

3. OPÇÕES: Tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas em preparo. A opção de programação muda a cada vez que o botão "OPÇÕES" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Francês é 2; Integral é 3.

4. QUANTIDADE DE MASSA: São duas opções para quatro tamanhos de pão: Opção I (450 g e 600 g) e Opção II (900 g e 1200 g). A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "QUANTIDADE DE PÃO" é acionada.

5. PROGRAMAÇÃO ANTECIPADA FUNÇÃO *TIMER*: Utilizar esses botões para programar a hora em que o pão estiver pronto. Esta função retarda o preparo em até 13 horas. Utilizar os botões " △ " para aumentar o tempo e " ▽ " para reduzir o tempo de programação. Ler o capítulo "PROGRAMANDO COM O *TIMER*".

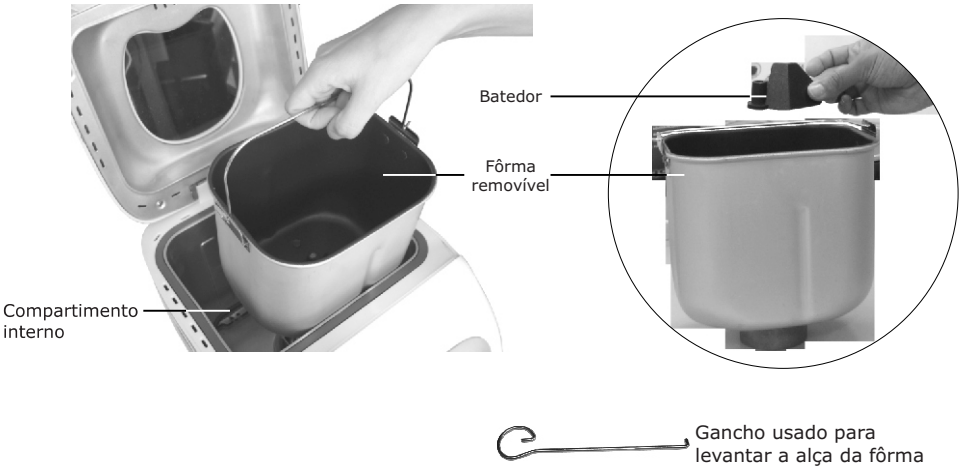
6. INICIAR/PARAR: Utilizar este botão para ligar e desligar a Panificadora *Multi Pane 2*. Para ligá-la basta um breve toque, e a luz vermelha acenderá. Para desligá-la, pressionar o botão até que a luz vermelha apague e toque o sinal sonoro.

7. LUZ INDICADORA: A luz vermelha acende quando o produto está ligado.

Colocando e removendo a fôrma de pão

Inserção: colocar a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido horário até que ela fique na posição correta.
Remoção: remover a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido anti-horário, até que seja possível retirá-la.

Obs.: Utilizar luvas térmicas.



Ciclos de programação

São 12 as opções de ciclos que se pode escolher conforme indicado na receita:

1.PÃO NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3 horas.

2.PÃO FRANCÊS OU D'ÁGUA: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h50min.

3.PÃO INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h40min.

4.RÁPIDO: Esta opção é ideal para o preparo de pães rápidos, conforme receita escolhida. Prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de 1h40min.

5.PÃO DOCE: É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 2h55min.

6.ULTRA RÁPIDO I: Indicado para preparo de pães rápidos de 600 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min.

7.ULTRA RÁPIDO II: Indicado para preparo de pães rápidos de 900 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min.

8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou de pães que não serão assados na Panificadora *Multi Pane* 2. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

9.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h20min.

10.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 2h50min. Deve ser utilizado fermento químico.

11.PÃO DE SANDUÍCHE: Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 3 horas.

12.ASSAR: Somente assa pão ou bolo em um tempo total de 1 hora.

Obs.: O tempo total descrito nos itens acima, são para a Opção II (pães de 900g. ou 1200g. Nem todas as opções estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora *Multi Pane 2*. Ver a tabela na página seguinte:

CICLO	SELEÇÃO DE COR	SELEÇÃO DE TAMANHO	SELEÇÃO DE TIMER
1. Pão Normal	Sim	Sim	Sim
2. Francês ou d'água	Sim	Sim	Sim
3. Integral	Sim	Sim	Sim
4. Rápido	Sim	Não	Sim
5. Pão doce	Sim	Sim	Sim
6. Ultra rápido I	Sim	Não	Não
7. Ultra rápido II	Sim	Não	Não
8. Massa	Não	Não	Sim
9. Geléia	Não	Não	Sim
10. Bolo	Não	Não	Sim
11. Pão Sanduíche	Não	Sim	Sim
12. Assar	Não	Não	Sim

Cuidados antes da primeira utilização

•Retirar a fôrma da Panificadora *Multi Pane 2P*, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la.
•Lavar a fôrma e o batedor usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
•Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
•Untar a fôrma de pão, ajustá-la no compartimento interno pressionando-a ligeiramente e girar no sentido horário, até que ela fique encaixada.
•Ligar a Panificadora por 5 minutos na opção 12 "ASSAR", conforme a seqüência abaixo:

1.Ligar o aparelho na tomada.

2.Pressionar o botão "OPÇÕES" até aparecer o número 12 (ASSAR) no *display*. O tempo desta programação é de 1:00h. Como a Panificadora *Multi Pane 2* deverá funcionar por 5 minutos, desligá-la quando o *display* marcar 0:55, pressionando o botão *Parar.*

3.Deixar o produto esfriar por 20 minutos e repetir novamente a operação.

4.Após esfriar por 20 minutos, o produto estará pronto para utilização.

Nas primeiras utilizações poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

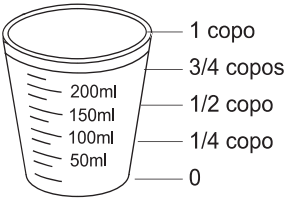
TABELA DOS CICLOS	MISTURA	DESCANSA	MISTURA	DESCANSA	MISTURA	DESCANSA	ASSA	TEMPO TOTAL
01 - PÃO NORMAL Pães de 450g ou 600g	0:09 Min.	0:20 Min.	0:14 Min.	0:25 Min.	30 Seg.	0:45 Min.	1:00 hr.	2:53 hr.
01 - PÃO NORMAL Pães de 900g ou 1200g	0:10 Min.	0:20 Min.	0:15 Min.	0:25 Min.	30 Seg.	0:45 Min.	1:05 Min.	3:00 hr.
02 - PÃO FRANCÊS Pães de 450g ou 600g	0:16 Min.	0:16 Min.	0:40 Min.	0:19 Min.	30 Seg.	0:30 Min.	0:50 Min.	3:40 hr.
02 - PÃO FRANCÊS Pães de 900g ou 1200g	0:18 Min.	0:40 Min.	0:22 Min.	0:30 Min.	30 Seg.	0:50 Min.	1:10 hr.	3:50 hr.
03 - PÃO INTEGRAL Pães de 450g ou 600g	0:09 Min.	0:25 Min.	0:18 Min.	0:35 Min.		1:10 hr.	0:55 Min.	3:32 hr.
03 - PÃO INTEGRAL Pães de 900g ou 1200g	0:10 Min.	0:25 Min.	0:20 Min.	0:35 Min.		1:10 hr.	1:00 hr.	3:40 hr.
04 - PÃO RÁPIDO	0:07 Min.	0:05 Min.	0:08 Min.	0:00 Min.			1:20 Min.	1:40 hr.
05 - PÃO DOCE Pães de 450g ou 600g	0:10 Min.	0:05 Min.	0:20 Min.	0:30 Min.	30 Seg.	0:55 Min.	0:50 Min.	2:50 hr.
05 - PÃO DOCE Pães de 900g ou 1200g	0:10 Min.	0:05 Min.	0:20 Min.	0:30 Min.	30 Seg.	0:55 Min.	0:55 Min.	2:55 hr.
06 - ULTRA RÁPIDO I	0:12 Min.					0:11 Min.	0:35 Min.	0:58 Min.
07 - ULTRA RÁPIDO II	0:09 Min.					0:09 Min.	0:40 Min.	0:58 Min.
08 - MASSA	0:20 Min.		0:00 Min.	0:30 Min.		0:40 Min.		1:30 hr.
09 - GELÉIA		0:15 Min.	0:45 Min.				0:20 Min.	1:20 hr.
10 - BOLO	0:10 Min.	0:05 Min.	0:20 Min.	0:30 Min.		0:35 Min.	1:10 hr.	2:50 hr.
10 - PÃO SANDUICHE Pães de 450g ou 600g	0:15 Min.	0:40 Min.	0:05 Min.	0:25 Min.	30 Seg.	0:40 Min.	0:50 Min.	2:55 hr.
11 - PÃO SANDUICHE Pães de 900g ou 1200g	0:15 Min.	0:40 Min.	0:05 Min.	0:25 Min.	30 Seg.	0:40 Min.	0:55 Min.	3:00 hr.
12 - ASSAR							1:00 hr.	1:00 hr.

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

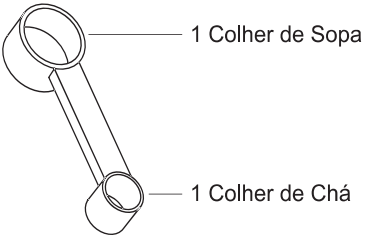
ml	Copo(s)Xícara(s)	Colher(es) Sopa	Colher(es) Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1+1/2

INSTRUMENTOS MEDIDORES

Copo Medidor



Colher Medidora



ml	Copo(s)Xícara(s)
160	2/3
80	1/3

Utilizando sua Panificadora *Multi Pane2P* Britânia

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1. As Peças - Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: Panificadora *Multi Pane 2P*, fôrma, batedor, instrumentos de medidas.

2. A Fôrma - Remover a fôrma da Panificadora *Multi Pane 2P*, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixar. Lavar a fôrma usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.

3. O Batedor - Encaixar o batedor na fôrma de assar. Não colocar a fôrma no aparelho. Os ingredientes devem ser postos na fôrma de assar ainda fora do aparelho para se evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno e a resistência.

4. As Medidas - Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas.

Ao medir ingredientes secos, o segredo para se obterem as quantidades exatas é não pegar a farinha diretamente com o copo. Encher o copo com uma colher, ultrapassando a altura da borda e bater com a colher do lado do copo para retirar as bolhas de ar que se formam dentro da farinha. Remover o excesso com uma espátula.

5. Os Ingredientes - Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na fôrma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:

- Primeiro, colocar os líquidos
- Em seguida, os sólidos
- Por último, adicionar o fermento

DICAS IMPORTANTES:

•Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.

•Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23ºC.

•O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo um "buraco" na mistura (massa). Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.

•Utilizar o aparelho em ambientes com temperatura entre 20ºC e 27ºC.

6. Preparando uma receita - Usar esta receita para fazer o primeiro pão com a Panificadora *Multi Pane 2P*. Medir os ingredientes com atenção.

Pão Branco Tradicional
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 900 gramas

1 1/3 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

7. Colocando a fôrma na Panificadora - Após colocar todos os ingredientes, ajustar a fôrma no aparelho, fixando-a e girando-a em sentido horário até encaixar. Fechar a tampa.

8. Programando - Quando ligar a panificadora à tomada, o *display* acenderá e emitirá um sinal sonoro.

Escolher o ciclo indicado na receita a ser preparada, no caso o Ciclo "Normal". Pressionar o botão "Opções" até que o número correspondente ao ciclo recomendado na receita apareça no *display* (1 para esta receita).

Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão "Quantidade de Massa" e escolher 900 g (para esta receita).

Selecionar também a cor de preparo do pão, através do botão "Cor" (que determina a cor da casca: pão Claro, Médio ou Escuro) .

Pressionar o botão "Iniciar/Parar". A panificadora vai começar a preparar o pão.

9.Início do preparo - Ao ligar a panificadora, ela iniciará o preparo. O *display* mostrará a contagem regressiva até o pão ficar pronto.

10 .Término do preparo - Quando o pão estiver pronto será ouvido um sinal sonoro de um *bip* e o *display* mostrará 0:00.

O Fabricante recomenda que se retire o pão logo depois de se ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. A panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.
Utilizando um pano ou luvas térmicas, segurar a fôrma virada para baixo e balançar até que o pão se solte.

Se o batedor ficar grudado no pão, deve-se retirá-lo utilizando o gancho.

11.Após o preparo - Deixar o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da panificadora aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente. Depois de usar, retirar panificadora da tomada.

Programando com o *Timer*

O *Timer* permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 13 horas. É ideal para se obter pão quentinho ao acordar ou ao voltar do trabalho. Para calcular o tempo, deve-se estar atento ao horário em que o pão ficará pronto. O *display* mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

1. Colocar todos os ingredientes na fôrma de assar. Para utilizar o *Timer*, é fundamental o usuário respeitar a ordem da receita:
- Primeiro, os líquidos
- Segundo, os ingredientes secos
- Por último, o fermento

2. Selecionar o ciclo indicado para sua receita (normal, francês, sanduíche, etc.)

3. Selecionar a cor e o tamanho do pão

4. Calcular quantas horas faltam até a hora em que se deseja ter o pão pronto. Por exemplo, se agora são 22 horas e o cliente quiser o pão para as 7 horas, faltam 9 horas. Utilizando as setas, selecionar 9:00 no *display*.

5. Depois de programar o horário, não se esquecer de apertar o botão Iniciar/Parar para ligar a panificadora. Os dois pontos do *display* começarão a piscar e o aparelho iniciará a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o *display* chegar a 0:00.
Dica: Em dias muito quentes, quando se utilizar o *Timer*, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça somente nas laterais.

ATENÇÃO:
•O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a panificadora começar a misturar os ingredientes. Fazer um pequeno furo na farinha e acrescentar o fermento dentro dele.
•Não utilizar o *Timer* para preparar receitas que contenham ingredientes que possam estragar em dias quentes, como leite e ovos.

Como acertar o ponto da massa

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A sua panificadora faz isso. O acerto do ponto da massa, porém, ainda é o segredo para se obterem os melhores resultados. Esses ajustes se fazem necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado. O usuário, então, deverá seguir as instruções abaixo para ajustar a consistência da massa:

•Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa do aparelho e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Se assim for, fechar a tampa e deixar a panificadora terminar o processo.
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da fôrma de assar. Acrescentar então uma colher (sopa) de farinha ou mais até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
•Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque ela está muito dura. Acrescentar 1 colher (chá) de água ou mais, até obter a consistência correta.

Cuidados especiais

Depois de usar o aparelho, deixá-lo esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover a sujeira que possa ter caído. Usar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente para limpa-lá externamente.

Para limpar a fôrma de assar e o batedor, utilizar um pano úmido ou esponja macia. Depois de limpá-la, secá-la bem. Evitar molhar o eixo (na parte de baixo da fôrma de assar), pois ele pode oxidar. Nunca lavar a fôrma de assar na máquina de lava-louça.

Se surgirem problemas para remover o batedor da fôrma de assar, colocar água quente dentro da fôrma por aproximadamente 15 minutos. Isso irá soltar o batedor.

Falta de Energia Elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a panificadora estiver trabalhando, o usuário precisará seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:
•Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
•Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o *Ciclo Assar*.
•Caso falte luz por mais de 20 minutos, recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

Informativo

Diferença entre Fermento Químico e Fermento Biológico.

O fermento é um ingrediente muito utilizado na cozinha. Quando adicionado à massa, ocorrem diversos processos que acabam produzindo compostos gasosos. Estes gases expandem a massa e dão origem a pequenos buracos, que a torna macia.
A diferença entre os fermentos químico e biológico está em sua composição, sendo que o fermento químico é constituído basicamente de bicarbonato de sódio e o fermento biológico de fungos microscópicos vivos.
O fermento químico é responsável pelo crescimento das massas de bolo, que ocorre através de uma reação química durante o aquecimento. O gás carbônico é obtido no momento em que o bicarbonato entra em contato com líquidos ou quando são aquecidas.
O fermento biológico promove o crescimento das massas através da fermentação que ocorre antes do aquecimento. Os fungos alimentam-se da glicose da farinha e sua digestão produz, entre outras substâncias, gás carbônico que faz a massa crescer.

Dicas para um fermento fresco:

- Não bata o fermento no liquidificador, pois o atrito destrói as leveduras;
- Prefira comprar o produto próximo à data de utilização;
- Evite colocar o fermento próximo de cheiros fortes, já que o fermento absorve os odores facilmente;
- Por não conter conservantes, o fermento biológico é um produto sensível que necessita cuidados, principalmente no verão;
- Não congele o fermento biológico, pois temperaturas abaixo de zero danificam as células de levedura;
- Verifique sempre a validade do produto antes de sua utilização;
- Não misture o fermento diretamente com água ou sal;

Solucionando problemas

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Não consigo selecionar. O *display* mostra sempre 0:00	Apertar e segurar o botão Iniciar/Parar até que o *display* mostre 3:00
O *display* mostra H:HH	A temperatura interna da panificadora está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto a uma *Assistência Técnica Autorizada.*
A massa não mistura	Verificar se o batedor foi encaixado corretamente na fôrma de assar.
O pão cresceu e depois abaixou	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa.*
O pão está muito pesado	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa*. Experimentar, também, outro fermento.
O pão cresceu muito	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá
O pão está muito escuro	Reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá e selecionar a cor do pão em *Claro.*
A casca está muito dura	Selecionar o *Ciclo Sanduíche* (opção 11) no lugar do *Ciclo Normal*.
A Massa ficou crua.	Aguardar aproximadamente 20 minutos para que a panificadora esfrie e selecionar a função ASSAR.

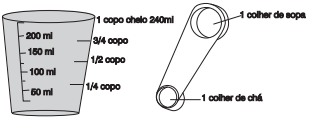
Índice de receitas

Pães Tradicionais	
Pão Rápido	20
Pão Branco Tradicional	20
Pão Rápido sem Açúcar	21
Pão de Leite	22
Pão Branco de Manteiga	23
Pão Francês	24
Pão Ultra Rápido I	25
Pão Ultra Rápido II	25
Pão Colonial	26
Pães Especiais	
Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone	27
Trança de Frutas	28
Pão de Cenoura	29
Pão de Laranja	30
Pão de Goiaba	31
Pão de Iogurte	31
Pão de Maçã e Canela	32
Pão de Café	33
Pão doce de Canela e Aveia	33
Pão de Arroz	34
Pão de Iogurte natural com Palmito e Queijo	35
Pão de Beterraba	35
Pão Pesto	36
Pão de Batata Baroa (mandioquinha)	37
Pão de Batata-doce	37
Pão de Batata	38
Pão de Purê de Batata	39
Pão de Requeijão com Cebolinha	39
Pão de Alho	40
Pão Italiano Temperado	41
Pão com Uvas Passa	41
Pão de Nozes	42
Pão de Cerveja	43
Pão sabor Pizza	44
Pão de Calabresa e Queijo	44
Pão de Queijo	45
Pão de Gergelim	46
Pão de Milho	47
Pão de Requeijão com Azeitona	47
Pão de Iogurte com Tomates secos e Orégano	48
Pão Rápido de Banana	49
Pão de Banana, Aveia e Castanha	49
Pão de Espinafre	50
Pão de Abóbora e Centeio	51
Pão de Ovos	51
Pão de Amendoim	52
Pão com Farinha de Arroz e Fubá	53
Pão de Nozes e Cereja	53
Broa de Fubá	54
Torta Salgada	55
Pão com cereais sem açúcar	55
Pão com pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem açúcar.	56
Pães sem Glúten	
Pão de Queijo sem Glúten	56

Índice de receitas

Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten	57
Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten	58
Pães Integrais/Light	
Pão Light de Aveia e Mel	58
Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta	59
Pão de Trigo Light	59
Pão de Trigo Integral	60
Pão Integral	61
Pão Integral Perfeito	61
Pão Integral Light	62
Pão de Centeio	63
Pães Doces	
Pão de Páscoa	63
Panetone	64
Pão Doce	65
Cuca	65
Cuca com Doce de Leite	66
Pão de Banana com Chocolate	67
Pão Doce de Coco	67
Trança Recheada com Cocada	68
Bolos	
Bolo Formigueiro	69
Bolo de Coco	70
Bolo Salgado	71
Bolo de Chocolate	71
Bolo de Aipim com Coco	72
Bolo de Limão	72
Bolo de Refrigerante Cola	73
Bolo de Laranja	74
Bolo de Pão de Queijo	74
Bolo de Fubá	75
Bolo tipo Queijadinha	76
Massas	
O básico das Massas	76
Massa para Pizza	77
Massa Caseira	77
Massa com Ovos	78
Massa de Esfiha	78
Paezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça	79
Massa Básica para Salgados	80
Rolinhos com Mel e trigo	80
Focaccia	81
Pizza Enrolada	81
Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada)	82
Sonho	83
Brioches	83
Massa de Pizza Integral	84
Croissant Doce	85
Croissant de Queijo	85
Pudins e Geléias	
Pudim de Leite	86
Pudim de Pão	86
Geléia de Morango	87
Geléia de Abacaxi	87
Geléia de Laranja	88

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Rápido
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g
- 2 copos de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo/margarina
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 1/2 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

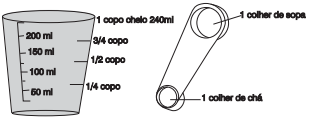
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco Tradicional
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g
- 2/3 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Ingredientes para pães de 900g

1 1/3 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo "Sanduíche" não será possível escolher a COR.

Pão Básico sem Açúcar
(Ciclo Normal)

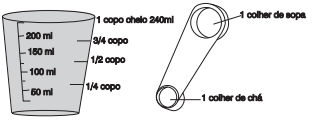
Ingredientes para pães de 600g

1 copo de leite com 1 ovo (adicionar primeiramente o ovo e completar com leite morno)
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de óleo vegetal
2 colheres de sopa de adoçante dietético para culinária forno e fogão
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Leite
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g
3/4 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 colher (sopa) de creme de leite sem soro
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

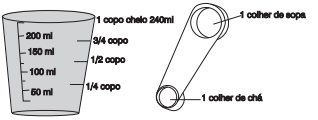
Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 1/2 colher (sopa) de creme de leite sem soro
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora*e*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Branco de Manteiga
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g
- 3/4 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

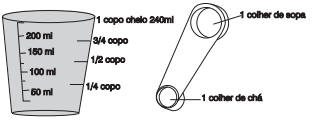
Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo "Sanduíche" não será possível escolher a COR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Francês
(ciclo Francês)

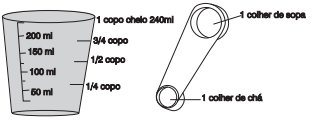
Ingredientes para pães de 450 g
- 3/4 copo de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Ultra Rápido
(Ciclo Ultra Rápido I)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo

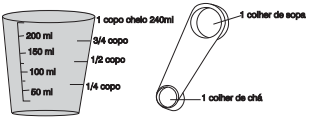
Modo de Preparo:
PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".
1. Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a forma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 6 (ultra rápido I).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Dica:
Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar na fôrma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

Pão Ultra Rápido
(Ciclo Ultra Rápido II)

Ingredientes para pães de 900 g
- 2 copos de água morna
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 3 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 5 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 7 (ultra rápido II).
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g e 1200 g)
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7.Fechar a tampa.
Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Dica:
Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar na fôrma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo.
Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

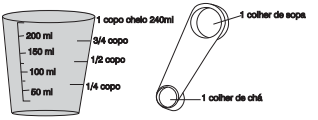
Pão Colonial
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora .

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

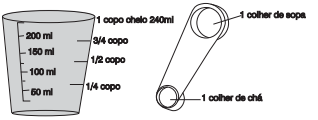
Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
Massa:
1 ovo
1 copo de leite ou 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou óleo
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo
1 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

Recheio:
150 g de peito de peru fatiado
150 g de queijo provolone fatiado ou ralado de modo grosso

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o recheio.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), deixar a Panificadora sovar a massa.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma,

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar na Panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

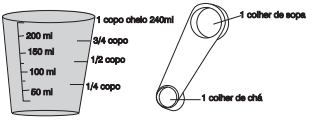
Trança de Frutas
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
Massa:
- 1 1/3 copo de água
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o recheio:
- 1 ½ copo de frutas cristalizadas
- 1 colher (sopa) de essência de panetone (opcional)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip) deixar sovar a massa.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir as frutas em cada retângulo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar a trança na fôrma e recolocar a fôrma na Panificadora.
16. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Cenoura
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g
- 1/3 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

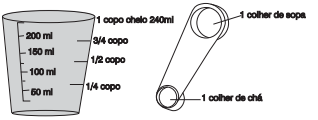
Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo "Sanduíche" não será possível escolher a COR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Laranja
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g
- 1/3 copo de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

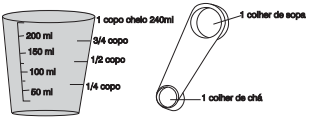
Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de polpa de laranja
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Goiaba
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/3 copo de água com 3 ovos (colocar primeiramente os ovos no recipiente e completar com água)
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) leite em pó (opcional)
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) manteiga
4 copos de farinha de trigo
2 1/2 colheres (chá) de fermento seco
1 copo de Goiabada (reservar)

Modo de Preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Cortar goiabada em cubinhos, passar na farinha de trigo.

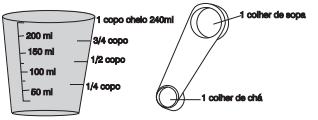
Após ouvir um sinal sonoro "BIP", esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar a goiabada. Feche a tampa e a panificadora continuará o preparo.

Pão de Iogurte
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600 g

1/2 copo de água
1/2 copo de iogurte natural
1 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

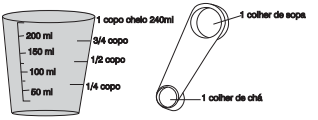
Pão de Maçã e Canela
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de suco de maçã
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de suco de maçã
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

Pão de Café
(Ciclo Doce)

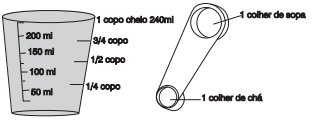
Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copos de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
- 2 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 1/2 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 4 copos de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão doce de Canela e Aveia
(Ciclo pão doce)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de leite com 1 ovo batido (colocar o ovo no copo e completar com leite)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.
- 1/2 copo de açúcar.
- 1/2 colher (chá) de sal.
- 1 copo de aveia.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



1 colher (chá) de canela em pó
3 1/2 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

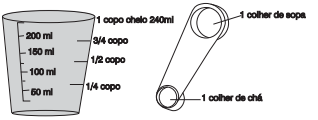
Modo de PreparoModo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Arroz
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
2 ovos
2 copo de leite morno
1/2 copo de óleo
1/2 copo de queijo parmesão ralado
1 1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 copo de arroz cozido
oregáno (opcional)
4 copo de farinha de trigo
3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo
1. No liquidificador disponha o leite, os ovos, o queijo ralado, o sal, o açúcar, o óleo e o arroz.
2. Bata por 3 minutos.
3. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
4. Adicionar a mistura preparada no liquidificador anteriormente.
5. Adicionar a farinha de trigo e o fermento.
6. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
7. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
8. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
9. Escolher a cor da casca do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

10. Fechar a tampa.
11. Pressionar o botão INICIAR/PARAR
12. Após o término, pincele manteiga ou margarina e polvilhe queijo ralado (opcional).

Pão de Iogurte natural com Palmito e Queijo
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/3 copos de iogurte natural com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com o iogurte natural)
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 1/2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1 copo de palmito picado (reservar)
1 copo de queijo provolone picado (reservar)

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

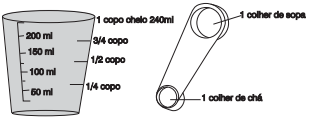
Após o sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o palmito e o queijo.

Pão de Beterraba
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

1 1/3 copos de leite com 2 ovos (colocar no recipiente primeiramente os ovos e completar com leite)
1 1/2 colheres (sopa) de margarina
1 1/2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 copo de beterraba cozida e amassada
3 1/2 copos de farinha de trigo especial

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

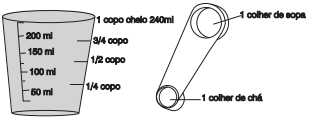
Pão Pesto
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo "Sanduíche" não será possível escolher a COR.

Pão de batata-baroa (Mandioquinha)
(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g

1 lata de leite condensado
2 ovos
4 colheres (sopa) de margarina
3 copos de batata-baroa (mandioquinha) cozida e espremida ainda quente
1/2 colher (chá) de sal
4 copos de farinha de trigo
1 colher (chá) melhorador para massa de pão
2 colheres (chá) fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

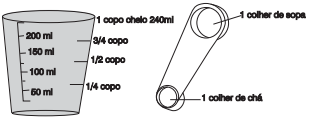
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Batata Doce
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/3 copos de leite morno com dois ovos (colocar primeiramente os ovos no copo e completar com leite)
1 1/2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 1/2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 copo de batata doce cozida e amassada
3 copos de farinha de trigo especial

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Sugestão
Quando faltar 1 hora para que o pão de Batata Doce fique pronto, pincele a massa com gema de ovo para obter uma cor mais dourada.

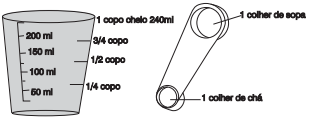
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Batata
(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g„
1 copo de leite com 2 ovos (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com leite)
2 colheres (sopa) de margarina
1 copo de batata cozida e espremida
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 1/4 copos de farinha de trigo
2 3/4 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1/4 colher (chá) de melhorador (opcional)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Purê de Batata
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
1 copo de leite com 1 ovo (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com leite)
1 1/2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 copo de purê de batata
3 copos de farinha de trigo
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

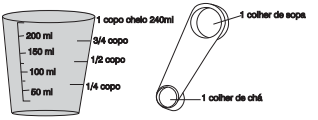
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Requeijão com Cebolinha
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g
1/2 copo de água
1 copo de requeijão
1 ovo
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
3 3/4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

Pão de Alho
(Ciclo Normal)

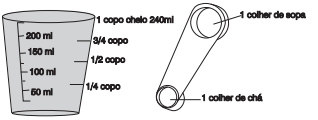
Ingredientes para pães de 600 g

3/4 copo de água
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (chá) de sal
1/2 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de queijo Parmesão
1/2 colher (chá) de manjericão
1/2 colher (chá)de pasta de alho
1/4 colher (sopa) de alho picado
2 copos + 1 colher (sopa) de farinha
1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Italiano Temperado
(Ciclo Francês)

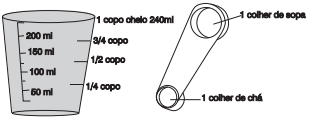
Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de cebola em flocos
- 1/2 colher (chá) de alho em flocos
- 1 colher (chá) de manjericão
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Uvas Passa
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450 g
- 3/4 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 35 g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Ingredientes para pães de 600 g

1 copo de água
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de canela em pó
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
50 g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/3 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina
11/2 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
1 1/2 colher (chá) de canela em pó
3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
70 g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar)

Modo de Preparo:

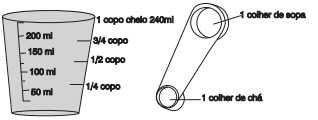
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pãe s de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as uvas passa
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo

Pão de Nozes
(Ciclo Normal)

Ingrediente para pães de 600 g

1 copo de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
3/4 de copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

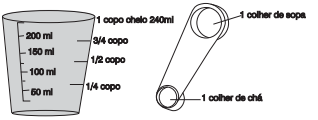
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as nozes.
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Cerveja
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200 g
2 copos de cerveja preta ou amarela.
3 colheres (sopa) de margarina;
2 colheres (sopa) de açúcar;
1 colher (chá) de sal;
5 copos de farinha de trigo.
2 colheres (chá) de fermento biológico;

Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão sabor Pizza
(Ciclo Normal)

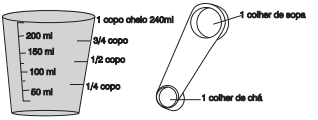
Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1/2 copo de queijo parmesão ralado
- 3 1/2 copos de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo
- 1 copo de calabresa (opcional)

Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Calabresa e Queijo
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado
- 1/2colher (chá) de alho em flocos
- 1/2 colher (chá) de cebola em flocos
- 1/2 colher (chá) de orégano
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
- 1/2 copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo provolone.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar a calabresa e o queijo provolone.
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

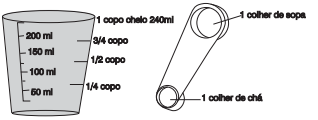
Pão de Queijo
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copos de água ou leite
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado
- 4 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água ou leite
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 ou 11 (normal ou sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)

6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR

Obs.: Quando usado o ciclo "Sanduíche" não será possível escolher a COR.

Pão de Gergelim
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600 g

1/2 copo de leite
1/2 copo de água
3 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1/2 copo de gergelim torrado (reservar)

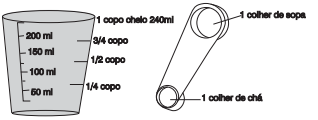
Ingredientes para pães de 1200 g

1 copo de leite
1 copo de água
6 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de leite em pó
6 copos de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1/2 copo de gergelim torrado (reservar)

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o gergelim torrado.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Milho
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
- 200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1/2 copo de fubá
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)
- 2 1/2 copos de farinha de trigo
- 2 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

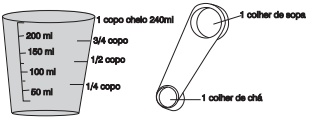
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Requeijão com Azeitonas
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g
- 1 copo de água com 1 ovo (adicionar primeiramente o ovo e completar com água)
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 copo de azeitonas verdes picadas (reservar)
- 1/2 copo de azeitonas pretas picadas (reservar)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar as azeitonas verde e preta picadas.

Pão de Iogurte com Tomates Secos e Orégano
(Ciclo Normal)

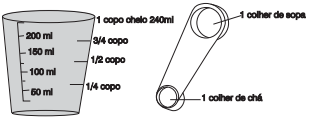
Ingredientes para pães de 900g

1 1/3 copos de iogurte natural com 2 ovos (adicionar primeiramente os ovos e completar com iogurte natural)
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 1/2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1 copo de tomates secos picados (reservar)
orégano a gosto (reservar)

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.(exceto o tomate seco)
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o tomate seco picado e o orégano.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Rápido de Banana
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g

1 copo de banana amassada
1 copo de açúcar mascavo
2 ovos
4 colheres (sopa) de óleo
1/4 copo de leite
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de canela em pó
2 copos de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Dica: Se preferir, adicione ½ copo de nozes picadas.

Modo de Preparo:

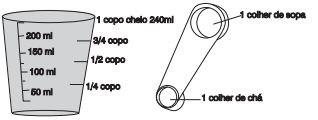
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Banana, Aveia e Castanha
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600 g

1 copo de banana nanica amassada
2 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 copo de açúcar mascavo
½ copo de castanha-do-Pará triturada
1 copo de aveia
1 ½ copo de farinha de trigo
½ colher (chá) de sal
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (sopa) de fermento químico

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



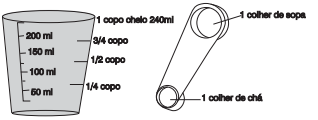
Modo de preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Espinafre
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
1 copo de água com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo e complete com água)
1/4 copo de espinafre picado
1 1/2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
1 1/2 colheres (chá) de sal
4 copos de farinha de trigo
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Bata em um liquidificador a água, os ovos e o espinafre até virar uma mistura homogênia.
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
3. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
6. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200 g)
7. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
8. Fechar a tampa.
9. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Abóbora e Centeio
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de abóbora japonesa cozida e amassada
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de sal
1 copo de farinha de centeio
2 copos de farinha de trigo
1 colher (chá) de melhorador
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

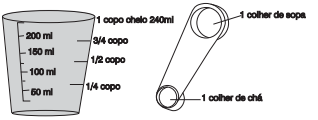
Dica: Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar da farinha de centeio, ou apenas com farinha branca.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PÃO DE OVOS
(Ciclo Normal/Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 3 ovos (colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com Leite)
3 1/2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

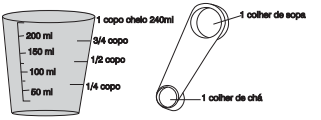
Obs.: Quando usado o ciclo ''Sanduíche'' não será possível escolher a COR.

PÃO DE AMENDOIM
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/2 copo de água
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
4 colheres (chá) de açúcar
3/4 de copo de amendoim torrado e moído
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



PÃO COM FARINHA DE ARROZ E FUBÁ
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/2 copo de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
- 2 ovos
- 2 copos de farinha de arroz
- 2 copos de fubá de milho
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher (sopa) de erva-doce (opcional)

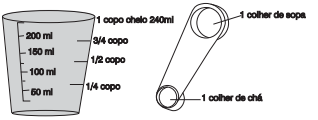
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PÃO DE NOZES E CEREJA
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de leite com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 3 colheres (sopa) de cerejas em calda picadas (reservar)
- 3 colheres (sopa) de nozes picadas (reservar)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima (exceto a cereja e as nozes picadas)
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar os ingredientes reservados.

Broa de Fubá
(Ciclo Sanduíche)

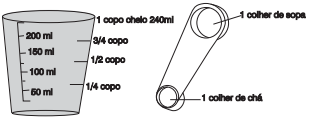
Ingredientes para pães de 450 g

1 copo de leite integral
1/4 de copo de azeite de oliva
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 copo de farinha de fubá
3 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de erva-doce
1 colher (chá) de melhorador para pão
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Torta Salgada
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
- 2 copos de leite
- 3/4 copo de óleo
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) parmesão ralado
- 1 colher (chá) sal
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento
- Recheio à gosto

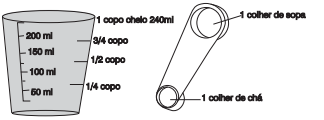
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o recheio.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão com Cereais sem Açúcar
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite morno)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de adoçante dietético para culinária forno e fogão
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de cereais integrais sem adição de açúcar (reservar)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto os cereais.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Escolher a cor da casca do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6.Fechar a tampa.
7.Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
8. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o cereal.

Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar
(Ciclo Normal)

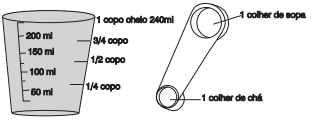
Ingredientes para pães de 600g
- 1 copo de água
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de adoçante dietético para culinária forno e fogão
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres (sopa) de pó de casca de maracujá
- 1 copo de farinha de centeio
- 1/4 copo de sementes de linhaça
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Queijo sem Glúten
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 1/3 copos de leite com 2 ovos (colocar os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 1 copo de cubos pequenos de queijo mussarela
- 1/2 copo de queijo parmesão ralado

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



3 copos de polvilho doce
3 colheres (chá) de fermento químico

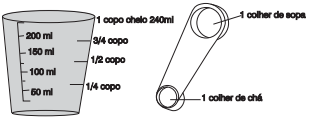
Modo de Preparo
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6.Fechar a tampa.
7.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de leite ou água (morno)
1 ovo
2 colheres (sopa) margarina
1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de mel
1 colher (chá) de vinagre
1 1/4 copo de creme de arroz
1 copo de polvilho doce
1/2 copo de fécula de batata
1/2 copo de farinha de soja
3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1/2 copo de semente de linhaça

Modo de Preparo:
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de leite ou água (morno)
- 1 ovo
- 2 colher (sopa) de óleo ou margarina
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 3/4 copo de creme de arroz
- 1 copo de polvilho doce
- 1/2 copo de fécula de batata
- 1/2 copo de farinha de soja
- 3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 copo de sementes de girassol

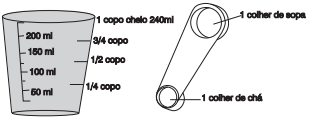
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão *Light* de Aveia e Mel
(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2/3 copo de aveia
- 2 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta
(Ciclo Pão Integral)

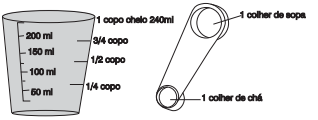
Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
- 1 1/2 colhere (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de linhaça ou gergelim
- 4 copos de mistura preparada para pão integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Trigo *Light*
(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 2 copos de farinha de trigo especial

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



1 copo de farinha de trigo integral
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

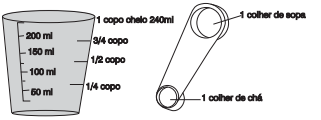
Pão de Trigo Integral
(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de água
1 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo integral
2 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
4 copos de farinha de trigo integral
3 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



ou 600 g) ou II (para pães de 900g ou 1200g)

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Integral
(Cliclo Integral)

Ingredientes para pães de 900 g

1 copo de leite integral morno
2 ovos em temperatura ambiente
1/4 copo de azeite extra virgem
3 colheres (sopa) de mel
2 colheres (chá) de sal
2 1/2 copo de farinha de trigo integral
2 1/2 copo de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

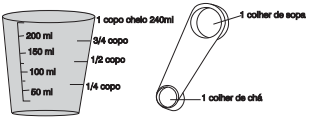
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Integral Perfeito
(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/4 de copo de água
1/4 de copo de óleo
1 3/4 de colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 copo de farinha de centeio, de milho ou integral
3 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de linhaça
1 colher (chá) de melhorador para pão

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (Sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR

Pão Integral Light
(Ciclo Integral)

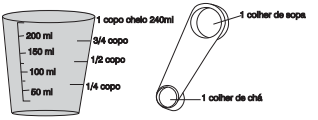
Ingredientes para pães de 600 g

1 copo de leite com 1 ovo dentro (colocar o ovo dentro do copo e complete com leite)
1 1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
1 1/2 colher (sopa) de creme de leite sem soro
2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha integral
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (Integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão de Centeio
(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600 g
1 copo de água
1 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de centeio
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

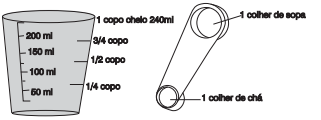
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Páscoa
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de água
1 ovo
3 colheres (sopa) de manteiga/margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
7 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1 copo de chocolate meio amargo em barra, cortado em pedaços e passando em farinha de trigo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



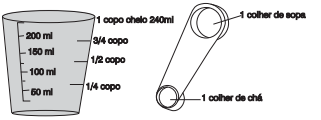
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado.
10. Fechar a tampa e a Panificadora continuará o preparo.

Panetone
(Ciclo Normal)

Ingredientes para panetone de 900 g
- 1 copo de água
- 3 gemas
- 5 colheres (sopa) de mistura para panetone
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de essência de panetone
- 1 colher (chá) de sal
- 4 copos de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de uvas passas (reservar)
- 1 copo de frutas cristalizadas (reservar)

Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
   Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
8. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passa.
9. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pão Doce
(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes
1 copo de água
1 1/2 colher (sopa) de margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

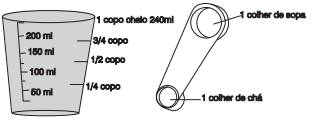
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Cuca
(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900 g
1 1/3 copo de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)
2 colheres (sopa) de nata ou margarina
1 1/2 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de noz-moscada
1/2 copo de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes Cobertura
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de farinha

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

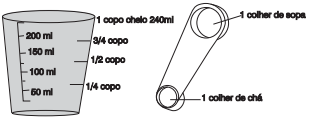
Modo de Preparo da cobertura:
Misturar com a mão a manteiga, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Quando o display da Panificadora marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Cuca com Doce de Leite
(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copos de água ou leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 1/2 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar baunilha
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Observações
Quando faltar 1h50min para o pão ficar pronto abra a tampa e faças "furos" na massa, pode ser com duas colheres, e coloque o doce de leite em várias partes do pão, para ficar bolinhas de doce de leite por dentro quando estiver pronto. Depois faça os "pontos", ou seja, tente ajeitar a massa, fechar e deixar "lisinha".
Se você quiser que fique todo o pão com gosto de doce de leite coloque no início junto com os ingredientes 2 colheres de sopa, e logo que iniciar o processo verifique o ponto da massa, se ela ficar mole demais acrescente um pouco de farinha.
Neste pão você pode colocar, na mesma hora do doce de leite, pedaços de bombom ou nozes.

Pão de Banana com Chocolate
(Ciclo Normal)

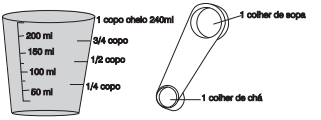
Ingredientes para pães de 600g
- 1 banana pequena amassada (coloque a banana dentro do copo e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 3/4 copo de chocolate em pedaços grandes (reservar)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o chocolate.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate em pedaços.

Pão Doce de Coco
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1/2 copo de água, complete o copo com leite de coco
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



4 colheres (sopa) de coco ralado
8 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

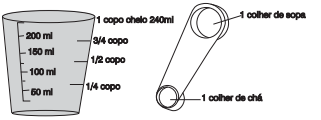
Trança Recheada com Cocada
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g
Para a massa:
1 copo de água
1 ovo
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo
1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o recheio:
1 pacote de 100 g de coco ralado
1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
6 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de amido de milho
Cravo-da-índia a gosto

Modo de Preparo do recheio:
Em uma panela colocar o coco, a água, o leite em pó e o açúcar, misturar e cozinhar por aproximadamente 15 min. Acrescentar amido de milho dissolvido em 2 colheres de água, deixar ferver mais alguns minutos. Reservar deixando esfriar

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo da massa:

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200 g)
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
8.Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9.Após o sinal sonoro (bip), deixar sovar.
10.Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11.Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12.Distribuir a cocada em cada retângulo.
13.Enrolar como rocambole.
14.Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15.Colocar na Panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.
16.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
OBS.: *se desejar reserve 2 colheres (sopa) de coco ralado, misturar com 2 colheres (sopa) de açúcar e polvilhar sobre o pão (antes de assar)*

Bolo Formigueiro

(Ciclo rápido ou normal)

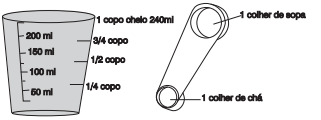
Ingredientes para pães de 900g.

1 copo de água
3 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 1/2 copo de açúcar
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico (reservar)
1/3 de copo de chocolate granulado (reservar)

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate
3. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 4 (rápido).
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g e 1200 g)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
8. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o chocolate e o fermento.
9. Fechar a tampa e deixar a Panificadora completar o ciclo
10. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Obs.: Quando escolhido o ciclo ''Rápido'', colocar todos ingredientes no início do preparo. Não será possível escolher a função ''TAMANHO''.

Bolo de Coco
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g

1 1/3 copo de água
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
100 g coco ralado
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
1 copo de leite morno (reservar)

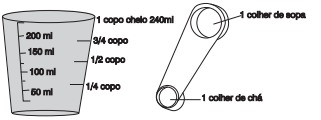
Ingredientes para Cobertura

Leite condensado para cobertura (reservar)
3 colheres (sopa) de açúcar (reservar)

Modo de Preparo:

1. Hidratar o coco com 1 copo de leite morno.
2.Reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com 1/2 lata/caixa de leite condensado.
3. Na fôrma da Panificadora colocar na ordem abaixo:
· Água
· Ovos
· Manteiga ou margarina
· Açúcar
· Leite em pó
· Amido de milho
· Farinha de trigo
· Coco ralado
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após aproximadamente 12 minutos a massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
10. Fechar a tampa da Panificadora e deixar completar o ciclo.
11. Distribuir a cobertura de leite condensado e coco.

Bolo Salgado
(Ciclo rápido)

Ingredientes para pães de 900 g

3 ovos
1 copo de leite
1/2 copo de óleo
1 colher (chá) de sal
1 copo de amido de milho
2 1/2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico - reservar
1 gomo de lingüiça calabresa cortada em fatias – reservar
1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de Preparo:

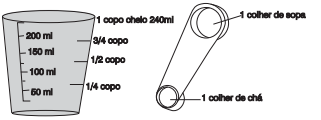
1. Retirar a fôrma da Panificadora e colocar os 6 primeiros ingredientes .
2. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
3. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
4. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após aproximadamente 12 minutos a massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
8. Quando o display mostrar 1:00 abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa. Cobrir com orégano ou queijo parmesão ralado.

Bolo de Chocolate
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g

6 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
1 copo de açúcar
3/4 copo de leite
2 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento químico
3/4 copo de chocolate ou achocolatado
1 pitada de sal

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Bolo de Aipim com Coco
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g

1 copo de margarina ou manteiga.
1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite.
3 ovos.
1 pacote de 100 g de coco ralado desidratado.
500g de mandioca crua ralada.
2 copos de farinha de trigo.
1 colher (chá) de sal.
2 colheres (chá) de fermento em pó químico (reservar)

Modo de Preparo:

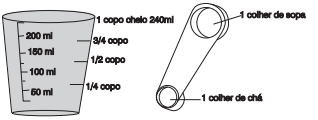
Hidratar o coco com 1 copo de leite ou água morna
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5.Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6.Fechar a tampa.
7.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8.Quando a panificadora bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Bolo de Limão
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g

1 copo de leite
4 colheres (sopa) de suco de limão (2 para a massa e 2 para a cobertura)
2 colheres (sopa) de raspas da casca do limão (1 para a massa e 1 para a cobertura)
03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



02 ovos
1 copo de açúcar
1 copo de amido de milho
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico (reservar)

Modo de Preparo:
1.Reservar 2 colheres (sopa) do suco de limão e 1 colher (sopa) das raspas misturando com 5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro reservando para a cobertura
2.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
3.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
4.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
8.Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9.Quando a *Multi Pane* bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo
10.Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.

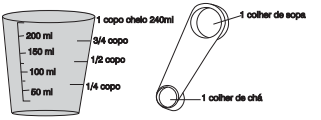
Bolo de Refrigerante Cola
(Ciclo Bolo/Rápido)

Ingredientes para bolos de 900 g
3 ovos inteiros
1 copo de refrigerante sabor "cola"
1 copo de açúcar
2 copos de farinha de trigo especial
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo) ou 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Cobertura de Leite Condensado (opcional)
1/2 copo leite condensado
1/2 copo de leite de coco
1/2 copo de leite
Coco ralado

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de preparo da cobertura:
Para preparar a cobertura, misturar todos os ingredientes no liquidificador até adquirir consistência homogênea. Passar sobre o bolo ainda quente e distribuir o coco ralado para enfeitar.

Bolo de Laranja
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g
- 01 copo de suco de laranja
- 04 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 03 ovos
- 1 1/2 copo de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 copo de amido de milho
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de fermento em pó químico (reserve)

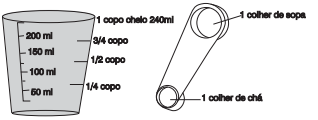
Modo de Preparo:
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
8.Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
7.Quando a *Multi Pane* bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
9.Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.

Dica:
Misturar 2 colheres (sopa) de suco de laranja com 4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro. Colocar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar e desenformar.

Bolo de Pão de Queijo
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600 g
- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 3 copos de polvilho azedo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



1 colher (chá) sal
2 copos de queijo mussarela picado (reservar)
1 copo de queijo parmesão ralado (reservar)
1 pitada de orégano (reservar)
2 colheres (chá) de fermento em pó químico

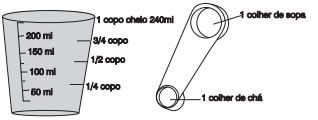
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar ovo, leite, óleo, polvilho, sal e o fermento.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
8. Após o sinal sonoro ''BIP'' Colocar mussarela, parmesão, e o orégano e deixe até completar o ciclo.

Bolo de Fubá
(Ciclo Bolo/Rápido)

Ingredientes para bolos de 900 g
3 ovos inteiros
2 copos de leite
1 1/2 copo de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 copo de farinha de trigo especial
2 copos de fubá
5 colheres (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de erva doce
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo) ou 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Bolo tipo Queijadinha
(Ciclo Rápido)

Ingredientes para bolos de 900 g

3 ovos inteiros
2 copos de leite
1 copo de açúcar
1 colheres (sopa) de margarina
2 copo de farinha de trigo especial
1 copos de fubá de milho
1/2 copo de coco ralado (reservar)
1/2 copo de queijo ralado (reservar)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

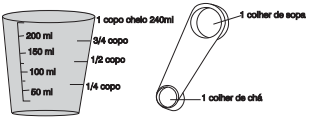
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o coco e o queijo ralado.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
9. Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o coco e o queijo ralado.

O Básico das Massas

Utilizar a sua Panificadora para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Ver abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

1.Selecionar o ciclo Massa conforme indicado.
2.Apertar o botão Iniciar/Parar.
3.Quando a massa estiver pronta será ouvido um *bip* e o *display* mostrará 0:00
4.Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remover a massa da fôrma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar.
5.Modelar a massa da forma que o usuário preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
6.Colocar a massa modelada em uma fôrma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora.
7.Assar conforme indicado na receita. Retirar do forno e deixar descansar ou servir quente. Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligar. Modelar a massa e colocar em uma fôrma conforme instruções e cobrir com um pano limpo. Colocar a massa no forno desligado até que ela tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Massa para Pizza
(Ciclo Massa)

Ingredientes para pães de 600 g
- 1 copo de água
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para pães de 900 g
- 1 1/3 copo de água
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

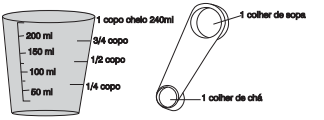
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo.
Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5.Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
6.Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar a massa dentro de uma fôrma de pizza untada e modelar com as mãos ou com um garfo. Deixar crescer por 10 minutos. Aquecer o forno do fogão. Colocar o molho sobre a massa e depois acrescentar os outros ingredientes. Deixar no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Massa Caseira
(Ciclo Massa)
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 1/4 copo de água

Modo de preparo

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo.
Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.
Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.
6.Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa com Ovos
(Ciclo Massa)

Ingredientes
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 2 copos de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 ovos grandes, batidos
- 1/3 copo de água

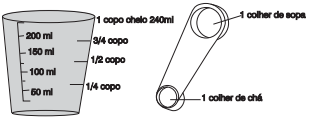
Modo de preparo
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo.
Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.
Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.
6.Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa de Esfiha
(Ciclo Massa)

Ingredientes
- 1/2 copo de água
- 1/2 copo de leite
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 1/2 (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 1/2 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora .
4.Escolher o Ciclo:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massas). .
5. Fechar a tampa
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

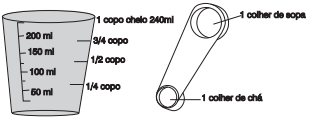
Pãezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça.
(Ciclo Massa)

Ingredientes
1 colher (sopa) de açúcar refinado;
1 colher (chá) de sal;
1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco instantâneo;
1 copo de iogurte natural desnatado;
4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem;
3 colheres (sopa) de semente de linhaça triturada;
1/4 copo de água;
Para polvilhar: 2 colheres de sopa de semente de linhaça inteira
3 copos de farinha trigo;

Modo de preparo
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo.
Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
6.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Preparo: Montagem
1. Dividir a massa em 12 unidades;
2. Modelar no formato de bolinhas;
3. Acondicionar os pãezinhos em uma forma retangular média, de maneira que fiquem próximos;
4. Deixar descansar até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora, em temperatura ambiente de 22°C);
5. Pincelar água e polvilhar a semente de linhaça após o crescimento;
Assar em forno médio (180°C) por 20 minutos.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Massa Básica Para Salgados
(Ciclo Massa)

Ingredientes
1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
1/3 de copo de água
1/4 de copo de óleo
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo
2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

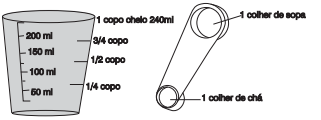
Modo de Preparo
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massas). .
5. Fechar a tampa
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Rolinhos com Mel e Trigo
(Ciclo Massa)

Ingredientes
1 copo de água
1 colher (chá) de sal
1/4 copo de mel
1 ovo
2 copos de farinha de trigo especial
1 1/4 copo de farinha de trigo integral
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e moldar conforme desejar.
8. Levar ao forno convencional (180ºC), de 25 e 30 minutos.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Focaccia
(Ciclo Massa)

Ingredientes da Massa:
- 1 copo de água
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 1 1/2 colher (chá) de alecrim
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

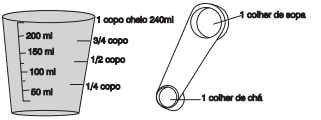
Ingredientes da Cobertura:
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 copo de tomates secos
- 1/2 copo de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os ingredientes da cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
   Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
6. Quando a massa estiver pronta, retirar da fôrma e colocar em uma assadeira untada, cobrir com um pano e deixar descansar por 30 minutos.
7. Com os dedos, fazer cavidades a cada 2 cm em toda a massa.
8. Pincelar o azeite de oliva sobre a massa, colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.
9. Aquecer o forno convencional (200ºC) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.
10. Deixar esfriar e cortar antes de servir.

Pizza Enrolada
(Ciclo Massas)

Ingredientes para 600g
- 1 1/3 copos de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de cenoura ralada crua
- 4 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
7. Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e colocar sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, dividir e 2 partes.
8. Abrir a massa com ajuda de um rolo no formato de um retângulo de aproximadamente 35x20cm.
9. Passar molho de tomate a gosto, colocar queijo, presunto, orégano, enrolar como um rocambole, colocar em uma assadeira.
10. Pincelar com ovo e polvilhar com queijo ralado, aguarde 15 minutos para crescer e leve ao forno em temperatura média até dourar.

Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada)

(Ciclo Massas)

Ingredientes para 600g

1 ovo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de óleo vegetal
1/3 copo de leite
1/2 colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico

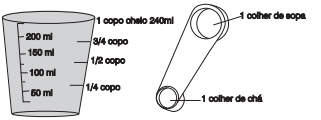
Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
9. Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte.
10. Frite em óleo quente.

Sugestão

Após a fritura, passe os torcidinhos em açúcar e canela.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Sonho
(Ciclo Massas)

Ingredientes para 600g
1 ovo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de óleo vegetal
1/3 copo de leite
1/2 colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
9. Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte.
10. Frite em óleo quente.

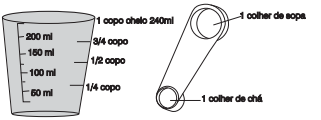
Sugestão
Após a fritura, passe os sonhos em açúcar e canela.

BRIOCHES
(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600 gramas
1 copo de leite e 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
7.Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8.Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
9.Moldar a massa no formato de preferência.
10.Levar ao forno convencional (180ºC) durante 25 a 30 minutos

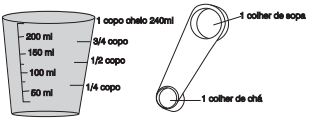
Massa de Pizza Integral
(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600 gramas
- 1 copo de água
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

I**ngredientes para massas de 900 gramas**
- 1 1/3 de copo de água
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 1 1/2 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora .
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7.Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9.Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10.Levar ao forno convencional (180ºC) durante 15 minutos ou até ficar dourada

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Croissant Doce
(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
2 colheres (chá) de sal
3 1/2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora .
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10. Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
11. Levar ao forno convencional (180ºC) durante 25 a 30 minutos.

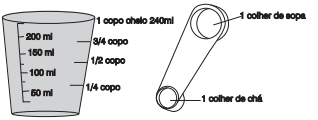
Dica: A receita pode ser variada adicionando recheio de preferência (doce de leite, brigadeiro, geléias, entre outros).

Croissant de Queijo
(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600 gramas
1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de queijo picado em pequenas tiras
1 colher (chá) de orégano
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10. Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
11. Levar ao forno convencional (180ºC) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada substituindo o queijo por calabresa, presunto, temperos de preferência, entre outros.

Pudim de Leite
(Ciclo ASSAR)

Ingredientes:
- 3 ovos
- 1 copo de leite condensado
- 2 copos de leite

Modo de Preparo:

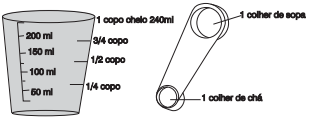
1. Bater no liquidificador os ingredientes acima.
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
3. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 12 (assar).
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.

Pudim de Pão
(Ciclo ASSAR)

Ingredientes
- 3 ovos
- 2 pães amanhecidos
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de leite
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Modo de Preparo:
1.Bater no liquidificador os ingredientes acima
2.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
3. Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 12 (assar).
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Geléia de Morango
(Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750 gramas
1 1/2 copo de morangos frescos cortados
1 copo de açúcar
2 colheres (chá) de suco de limão

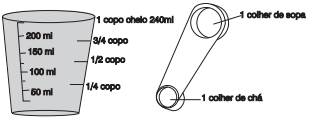
Modo de Preparo:
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Geléia de Abacaxí
(Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750 gramas
5 copos de abacaxi triturados no liquidificador
2 copos de açúcar
2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.



Geléia de Laranja
(Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750 gramas

3 laranjas grandes
1 limão
1 1/4 copo de açúcar
Cortar as frutas descascadas em pedaços pequenos.

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR / PARAR.